Foodatlas
WWW.AGROZAVOD.RU

МАНГАЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ CY-600, CY-930



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки FoodAtlas!

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **FoodAtlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе для общественного питания фритюрницы, грили, аппараты для сахарной ваты и попкорна, проточные водонагреватели, аппараты для шаурмы, фризеры для мягкого мороженного, жарочные поверхности, мармиты, линии раздачи, тепловые витрины, сокоохладители, мангалы электрические и многое другое.

Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для использования в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).

Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

Внимание!

Только квалифицированный специалист может эксплуатировать данный аппарат.

Чтобы установить и использовать данный аппарат, просим внимательно прочитать инструкцию.

Просим сохранять данную инструкцию для последующего использования.

Просим открыть упаковку и убедиться в целостности аппарата. В случае обнаружения недостатков, просим не эксплуатировать аппарат и проконсультироваться

со специалистом.

В случае если Вы не используете прибор или отсутствуете рядом с ним, просим выключать аппарат.

В случае поломки, просим вызвать специалиста. Также используйте только заводские запчасти во избежание поломки прибора.

Данный прибор пригоден только для коммерческого использования.

Не промывайте аппарат водой.

Периодически промывайте поверхность аппарата сухим способом с использованием специальных моющих средств, чтобы избежать коррозии и поломок.

I: Введение

Электрический мангал – превосходное решение для кафе, бара, ресторана и других точках общественного питания, где невозможно приготовить шашлык на открытом огне. Отличительные характеристики оборудования: привлекательный внешний вид, корпус из высокопрочной нержавеющей стали, удобство в обслуживании и санитарной обработке.

Температурный контроль, бесступенчатое регулирование температуры, легкость в эксплуатации. Высококачественный электрический мангал может быть использован в продуктовых супермаркетах, барах, отелях, ресторанах и заведениях быстрого питания.

II: Технические характеристики

Тип	Питание	Мощность	Вес	Габариты
CY-600	220V/50Hz	3кВт	4,5 кг	600*430*230мм
CY-930	220V/50Hz	5 кВт	9,8 кг	930*320*220мм

II: Характеристики:

1. Нержавеющая сталь, ультратонкий корпус, гигиеничность, легкий вес,

практичность.

2. Температурный контроль для поддержания постоянной температуры в выбранном пользователем диапазоне.
3. Встроенная подсветка облегчает контроль уровня готовности пищи.
4. Нагревательные элементы высокой производительности обеспечивают равномерный нагрев, надежные и безопасные.
5. Изолированный блок управления, разработанный для длительной непрерывной работы, оберегает электрические компоненты от теплового воздействия.
6. Съемная емкость для сбора жира, простая в обращении, легко чистится.
7. Решетка легко чистится, соответствует гигиеническим требованиям.

III: Установка

Перед введением оборудования в эксплуатацию проведите его визуальный осмотр. Если повреждений не выявлено, подключите машину к источнику питания. Всегда устанавливайте машину на твердую ровную поверхность. Установите аппарат в 10 см от стены. Также убедитесь, что стена состоит из огнеупорного материала. Аппарат должен быть установлен в помещении с хорошей вентиляционной системой. Снимите защитную пленку с прибора.

Вызовите квалифицированного специалиста для подключения аппарата.

Перед подключением убедитесь, что мощность и напряжение в помещении соответствуют техническим характеристикам аппарата.

Следует установить розетку, предохранитель рядом с аппаратом, установить устройство защитного отключения (ток утечки 30мА).

Убедитесь, что все подсоединено правильно. Все контакты надежно закреплены, резьбовые соединения протянуты, есть заземление.

Для надежного подключения используйте медный провод до 2,5 мм^2, отвечающий требованиям к заземлению, для обеспечения безопасности людей и оборудования

Предупреждение:

Не ставьте легко воспламеняющиеся предметы на поверхность аппарата во избежание пожара.

Выключайте аппарат после использования.

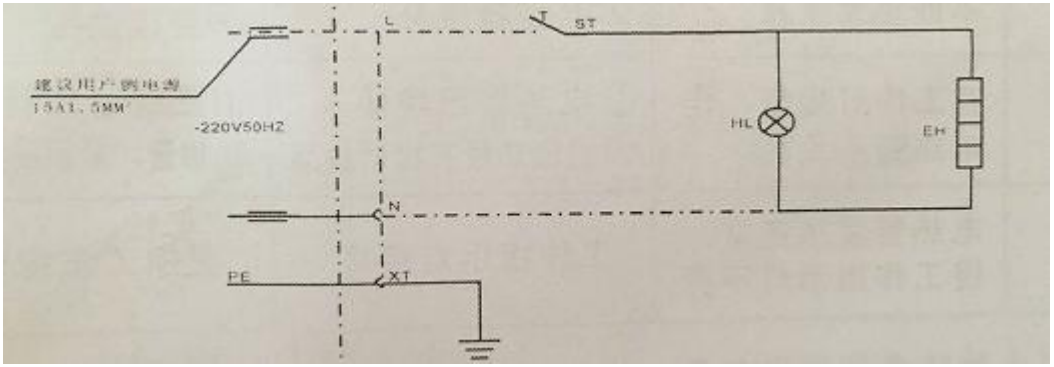
В случае обнаружения каких-либо неисправностей, выключите аппарат и вызовите квалифицированного специалиста.

IV: Эксплуатация

1. Установите регулятор термостата в положении «Выключено».
2. Вставьте вилку в розетку, включите мангал, поверните регулятор температуры согласно выбранному значению, загорится красный индикатор, обозначающий, что ТЭН начал нагрев.
3. Как только ТЭН достигнет заданной температуры, термостат автоматически отключит подачу питания. Красно-коричневый индикатор потухнет, сигнализирующий о прекращении работы ТЭНа. Температура постепенно будет понижаться, термостат автоматически включится, красный индикатор загорится, что говорит о том, что ТЭН опять начал нагреваться. Данный процесс повторяется для поддержания заданной температуры.
4. Обычно при ступенчатом регулировании температуры предполагается три режима 1.2.3, с заданными температурными показателями. Бесступенчатое регулирование позволяет выбрать промежуточное значение температуры, чтобы обеспечить наилучшие условия приготовления.
5. В процессе приготовления пищи может потребоваться специальная вилка для барбекю или другие приспособления, чтобы передвигать или переворачивать пищу, находящуюся на решетке. Это необходимо для равномерной прожарки продукта, чтобы продукт не подгорел или не остался сырым.
6. Приготовленную пищу снимайте вилкой для барбекю или деревянными щипцами. Запрещено снимать пищу руками во избежание ожогов.
7. Работа завершена, регулятор термостата в положении «Выключено». Выньте силовой кабель из розетки для обеспечения безопасности.

WWW.AGROZAVOD.RU

V. Электросхема



VI: Техническое обслуживание

Используйте влажную тряпку для чистки оборудования. Допускается использование нейтрального чистящего средства для чистки решетки. Емкость для сбора жира и решетка для облегчения чистки могут быть вынуты из мангала. Не используйте струйный источник воды для чистки нагревательной поверхности, не допускайте погружение блока управления в воду. При временном выводе оборудования из эксплуатации храните его в чистом и хорошо проветриваемом помещении, свободном от газов, вызывающих коррозию. Примите соответствующие меры по хранению оборудования, обеспечьте надежную защиту от влаги.

VII: Техника безопасности

Не допускайте детей и неавторизованный персонал к работающему мангалу, чтобы избежать их контакта с решеткой или нагревательной поверхностью, которые за счет высокой температуры могут привести к ожогам.

Если мангал не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.

Внимание:

• Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (220В / 16А), проверьте установку защиты выключателя.

• Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.

• Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.

• Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

• Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.

• Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам электросети, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.

• Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.

• Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.

• Если машина не используется или при неблагоприятных погодных условиях отключайте машину от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.

• На проведение электрической установки и технического обслуживания теплового источника требуется специальное разрешение.

1. **Внимание**

- В режиме нагрева запрещено касаться руками ТЭНов, чтобы избежать получения ожогов.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.
- Не храните оборудование в перевернутом виде.

АКТ

пуска машины в эксплуатацию

Настоящий акт составлен

в город_____

дата_____

Владельцем Мангал Электрический СУ-_____

_____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер машины_____

В том, что Мангал Электрический СУ - ____ дата выпуска _____

пущен в эксплуатацию _____

в _____

_____

(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком

_____

(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

и передано на обслуживание механику

_____

(Ф.И.О. механика)

_____

(почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____

(дата, город)

Владельцем Мангал Электрический СУ **-**_____

_____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны

_____

Независимый представитель _____

Наименование машины, марка, тип Мангал Электрический СУ **-**_____

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность машины (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе машины

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа_____

Предполагаемые причины отказа

_____

_____

_____

_____

_____

_____

___ _____

Условия эксплуатации в момент отказа (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные 2 Не соответствующие нормам
Условия выявления (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке
Последствия отказа (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 2 Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция

_____

_____

_____

Для устранения причин отказа необходимо:

Способ устранения (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП

Владелец _____

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона_____

М.П.

Независимый представитель_____

WWW.AGROZAVOD.RU

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под **действие Закона о защите прав потребителей**. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Условия гарантии

1. **Гарантийный ремонт изделия производится в течение** гарантийного срока, указанного в таблице, при наличии данного гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.
2. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями инструкции производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Для правильного хранения и транспортировки изделия рекомендуется сохранять упаковку.
3. Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает

срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

4. Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

5. Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий к Поставщику. С Поставщика ни в коем случае не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

6. В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на следующее:

Периодическое обслуживание, наладку и настройку на какой-либо тип материала.

- Ремонт или замену частей в связи с их нормальным износом.
- Любые адаптации и изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации или техническом паспорте изделия.
- Если неисправность вызвана неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации и обслуживанию, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, невысокой квалификацией обслуживающего персонала или несовершенством технологического процесса, механическими повреждениями, неправильной транспортировкой, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, веществ, жидкостей, халатным отношением, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети.
- Если изделие подвергалось вмешательству или ремонту лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию.

- Если в процессе эксплуатации использовались нестандартные или некачественные расходные материалы и запчасти.
- На детали отделки и расходные материалы (иглы, ремни, лампы освещения, ножи, петлители, подшипники, сальники, щетки и т.п.).
- Эксплуатация изделия производилась в области температур или давлений, не рекомендованных для данного типа изделия, использовались масла, холодильные агенты, теплоносители и другие вещества, не рекомендованные предприятием-производителем.
- Характеристики электропитания не соответствуют требованиям фирмы-производителя, а также при отсутствии или неправильном подключении устройств электрозащиты изделия.
- При недостаточной вентиляции помещения, в котором установлено изделие, при ненормальных вибрациях.
- При повреждениях, возникших вследствие ошибок при эксплуатации, ненадлежащего содержания или хранения, небрежности, технической неграмотности персонала.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЯЙТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления_____

Место продажи_____

Дата продажи_____

Выполненные работы:_____

_____

Исполнитель:_____

М.П.

Владелец:_____

М.П.

Талон №2 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления_____

Место продажи_____

Дата продажи_____

Выполненные работы:_____

_____

Исполнитель:_____

М.П.

Владелец:_____

М.П.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись